

FESTIVAL ITALIE NOUVELLE

3^{ème} EDITION

PHOTOGRAPHIE
ATELIERS
MUSIQUE
PROJECTIONS
TABLE RONDE
EXPOS D'ART

IN
ITALIE NOUVELLE

CULTURE
AL DENTE

DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2018

DOSSIER DE PRESSE



Contact presse :
Federica Carrara
commculturaldente@gmail.com



L'association, le Master, le Festival

Depuis trois ans, les étudiantes du Master professionnel Industries culturelles France-Italie de la **Sorbonne Nouvelle**, réunies dans l'association Italie Nouvelle, ont mis en place un festival pour mettre en valeur les échanges culturels entre l'Italie et la France. Cette mission ambitieuse est à la hauteur du plurilinguisme et de la double culture qui caractérisent les étudiantes de ce Master.

L'association **Italie Nouvelle** se donne pour objectif de promouvoir les cultures françaises et italiennes, d'une part en réalisant des projets culturels dont le festival fait partie, et d'autre part en proposant un éventail d'activités linguistiques et artistiques ouvertes à tous : tandem, chorale, club de lecture, visites d'expositions, projections de films... Progressivement, l'Association a constitué un réseau d'alumni afin d'élargir les connaissances de ses membres dans le domaine de l'insertion professionnelle et d'offrir un large choix de possibilités de stages, en France comme Italie.

Les étudiantes du Master s'appliquent à partager et transmettre la richesse de ces deux cultures à travers des expériences innovantes et créatives, qui mettent en avant de nouvelles idées et de jeunes artistes. Le festival qu'elles ont imaginé est **pluridisciplinaire**, puisqu'elles considèrent que la culture doit être envisagée sous différents points de vue, pour pouvoir en exalter la beauté mais aussi pour **anticiper le futur des relations culturelles franco-italiennes**.

« **Culturaldente** » est le nom de la troisième édition du festival, qui porte sur l'art culinaire français et italien. La volonté des organisatrices est d'offrir au public **une vision sensorielle, contemporaine, débarrassée de tout clichés de la gastronomie**. Et puisque celle-ci fait partie intégrante de la culture, différentes personnalités du secteur culturel participeront à l'événement. L'objectif du festival est de prouver que le bien-manger a une réelle importance dans les échanges culturels. Les étudiantes ont imaginé **une programmation riche et variée mêlant cinéma, expositions de photographies et d'art contemporain, concerts, conférences et showcooking**, le tout à travers le prisme des cinq sens. En effet, la cuisine est un engagement corporel, et le public doit la ressentir comme tel.

PROGRAMMATION

DU 15 AU 21 NOVEMBRE

•• FoodArt - EXPOSITION D'ART CONTEMPORAIN

MARDI 20 NOVEMBRE

- Foodart dulcis in fundo- 17h
Galerie ARTITUDE
4 Avenue Paul Déroulède, 75015 Paris

MERCREDI 21 NOVEMBRE

- «italie et france à TABLE» -
CONFERENCE - 10h-12h
En présence de Guillaume GRASSO,
de brigitte le gouez
Et des banques alimentaires
Sorbonne Nouvelle
13, rue Santeuil
75005 Paris
Bâtiment central salle 410
- #FAIMDECULTURE
- EXPOSITION PHOTOS
21 - 28 Novembre
VERNISSAGE 16h30
Sorbonne Nouvelle
13, rue Santeuil 75005 Paris
Bâtiment D - hall d'entrée
- « La nourriture à travers les
cinq sens »
ATELIERS POUR LES ENFANTS - 14h

ACTISCE - Centre d'animation Censier
12, rue Censier, 75005 Paris
- wen'dee
CONCERT GOSPEL - 18h-20h
Sorbonne Nouvelle
13, rue Santeuil
75005 Paris
Bâtiment D amphithéâtre d02

JEUDI 22 NOVEMBRE

- « LA TABLE DES VILAINS » - TABLE RONDE - 19h
En présence de:
Giovanni Passerini, Tommaso Melilli, Don Pasta
Food, Marc Augé, Bruo Laurieux

Maif Social Club
37 rue de Turenne, 75003

VENDREDI 23 NOVEMBRE

- PROJECTIONS de COURTMETRAGES de
stefano missio
En présence du réalisateur
Siamo troppo sazi
succès à l'italienne

Sorbonne Nouvelle
13, rue Santeuil
75005 Paris
Bâtiment D
amphithéâtre D03

SAMEDI 24 NOVEMBRE

- DON PASTA FOOD SOUND SYSTEM - COOKING
DJ SET -17h00
Maif Social Club
37 rue de Turenne, Paris 3 ème

«FOODART »

Du 14 au 21

novembre

Galerie Artitude

L'EXPOSITION D'ART CONTEMPORAIN

Du 14 au 21 novembre, la galerie Artitude (15e) accueille l'exposition « Foodart », autour du thème de la gastronomie en général et des liens qu'elle entretient avec les problématiques sociétales en particulier. Spécialisée dans la valorisation de jeunes talents, Artitude présente pour Culturaldente le travail de 9 artistes français et italiens, sélectionnés pour l'occasion.

Le 20 novembre, à 17h, l'événement « Foodart : Dulcis in Fundo » viendra clôturer l'exposition lors d'un cocktail à la galerie Artitude.

LES ARTISTES :



ASSUNTA FUNARIO, originaire de Campanie, a suivi une formation universitaire de Conservation des Biens culturels, avant de se lancer dans la production de contenus multimédias et photographiques.

Le travail photographique qu'elle présente pour « Foodart » porte sur le monde viticole, et plus particulièrement sur un phénomène qui a lieu à Sannio, où une nouvelle génération a redécouvert les trésors de sa terre au point d'apprendre à produire, ensemble, un vin d'excellente qualité. Ses œuvres « L'eleganza delle donne » et « Femmes en rouge » illustrent la première et la dernière étape de ce travail physique, dans lequel les femmes, avec leurs mouvements délicats et forts à la fois, occupent une place primordiale.

TERESA RUSSO a étudié de concert les lettres et la philosophie, avant de se spécialiser dans la philologie moderne.

Pour l'exposition Foodart, elle présente « Depressione ad occhio di bue » : une œuvre irrégulière et impulsive, qui crée un fort impact visuel. Le sujet de la peinture tient plus de la tête d'homme que de l'œuf initialement représenté. Un sentiment de profond chagrin se dégage du visage déformé, accentué par la présence de larmes tombant de l'œil droit. Cette dévastation fait écho à l'action néfaste de l'homme sur une nourriture qui n'a plus rien de naturel.



CLAUDE TERNOIS, jeune femme d'Amiens, a un parcours artistique qui passe par les Beaux-Arts puis les lettres modernes et enfin les arts plastiques. Elle puise son inspiration dans la mythologie comme dans le quotidien, et a exposé de nombreuses fois à Bruxelles, Tokyo et Paris.

Son œuvre « Fine Mouche », réalisée à l'acrylique, représente plusieurs éléments figuratifs hétéroclites, ce qui la rapproche d'une toile surréaliste. Pourtant, ces éléments sont tous liés, puisque la mouche disparaît derrière la femme rouge, se transforme en cuillère de laquelle coule un long filet de miel, qui vient se déposer sur un croissant - symbole gastronomique par excellence de la France.



GENEVIEVE VEIGNEAU peint passionnément depuis l'enfance. Des portraits, puis des natures mortes et paysages, jusqu'à arriver à l'abstrait. Ayant exploré les supports et les matières sur plusieurs centaines d'œuvres, elle a choisi la peinture à l'huile comme technique de prédilection.

Elle a créé « L'avenir de la planète » spécialement pour le festival Culturaldente. La composition repose sur le contraste entre la partie supérieure, une frise luxuriante de victuailles, et la partie inférieure qui évoque symboliquement le gaspillage alimentaire. Les chiffres viennent appuyer le message d'alerte que constitue l'œuvre, puisque ce sont 10 milliards de kilos qui sont gâchés, par an et en France. Une perte à la fois alimentaire et économique, illustrée ici avec simplicité et une alternance de tons chauds et froids.



ANNE EMERY, franco-suisse, a expérimenté plusieurs médiums (peinture, vidéo, photographie, dessin) à l'Ecole Nationale Supérieure des Arts Décoratifs à Paris ainsi qu'à l'Ecole Nationale Supérieure des Arts Appliqués. Son travail a été primé et exposé à de nombreuses reprises.

Les deux tableaux « Peau-rouge (noir et blanc) et viande rouge (rouge) » et « Peau-rouge (rouge) et viande rouge (noire et blanche) » fonctionnent ensemble. Un indien d'Amérique et une barquette de viande industrielle s'y côtoient, métaphores de l'ancien et du nouveau monde, d'un rapport naturel et d'un rapport industriel à l'aliment. C'est la couleur rouge, traitée comme un véritable élément narratif, qui est la clé de compréhension de l'œuvre : l'indien, rouge de colère, face à la chair rouge sang.



GIANLUIGI TOCCAFONDO vient du monde du cinéma : il est réalisateur de courts-métrages. En 2013, le festival international du film de la Rochelle lui a consacré une rétrospective. Il a aussi travaillé pour le théâtre, en élaborant des vidéos, affiches et costumes.

« Un maiale a tavola (Un cochon à table) » illustre littéralement l'expression «manger comme un porc», rendant toute autre interprétation impossible. La malnutrition contemporaine, causée soit par un manque de ressources soit par l'abus de junk food, et responsable d'un phénomène mondial de surpoids qui va croissant, est dépeinte sous les traits d'un cochon anthropomorphe. Cette figure peut renvoyer au travail de Toccafondo (La pista del maiale, 1993) comme à la transformation des parents de Chihiro en cochons, dans le film de Miyazaki.



LAURE QAREMY fait partie du collectif YokYok, qui pense l'architecture par le prisme des « utopies réalisables » à différentes échelles et en relation avec les autres arts. La technique de Laure Qaremy repose sur le collage.

« Bon Appétit Messieurs », conçu spécialement pour Culturaldente, est l'assemblage d'un tableau figurant l'un des thèmes religieux les plus représentés en peinture, et de spaghettis crus, ces derniers remplaçant les traditionnelles auréoles des apôtres. Dans cette œuvre en léger relief, l'artiste pose un regard malicieux sur le repas sacré qu'est la cène : avant d'être sacré, ne s'agit-il pas tout simplement d'un repas ? Et les pâtes ne sont-elles pas devenues, au cours du XXe siècle, un aliment « culte » ?



FRANCESCA GHERMANDI est une figure de l'illustration underground italien. Bolognaise pure souche, elle a initié son travail graphique dans les années 80. Elle publie des bande-dessinées comme « Pastille », des livres pour enfants, des recueils de dessins et imagine des animations.

Ses œuvres « Albero cuoco » et « Il caffè rende nervosi » illustrent deux comportements alimentaires diamétralement opposés, selon la logique de l'expression « nous sommes ce que nous mangeons ». L'arbre personnifié représente la course à la bonne santé, à la diététique, qui peut virer à l'obsession. A l'inverse, la figure que l'on distingue à peine au milieu du capharnaüm matérialise un régime mal proportionné et chaotique, assorti au rythme effréné du monde contemporain. Francesca Ghermandi suggère ici la nécessité d'un rapport équilibré à la nourriture.



LEONORE ROUSSEL a une formation littéraire et artistique ; dans son œuvre, elle s'intéresse particulièrement au concept de norme sociale, et donc de rejet. Elle se sert aussi bien de bombes aérosols que de matériaux comme le ciment ou le fil de fer.

« Nature morte aux p'tits oignons » met en relation gastronomie et réseaux sociaux, par le biais de la plus fameuse locution latine, le Carpe Diem du poète Horace. Toute l'ironie du message réside dans le fait que cette locution est excessivement présente sur Internet, dont chacun peut expérimenter la dimension chronophage. En effet, comment cueillir le jour au sein d'une société de l'instantané, qui a oublié le sens de la lenteur ?



LE LIEU :

La galerie « Artitude » se présente comme une galerie d'art contemporain ouverte à toutes les diversités artistiques. Elle accueille tous les jours son public au 4, avenue Paul Déroulède, mais organise également des expositions à l'international (New York, Benevento, Bruxelles).

« LA NOURRITURE A TRAVERS LES CINQ SENS » LES ATELIERS POUR ENFANTS

Mercredi 21
novembre
ACTISCE

« La nourriture à travers les cinq sens » constitue un ensemble de défis ludiques et d'expériences sensorielles destinés aux petits, autour du thème fédérateur de l'aliment. Pendant deux heures, le toucher, l'ouïe, l'odorat, le goût sont convoqués et seront mis en avant au cours des ateliers créatifs proposés aux enfants.

- **LE TOUCHER** ou la boîte-mystère

Inspiré du très populaire challenge Youtube « What's in the box », il s'agit de faire deviner les ingrédients contenus dans une boîte fermée dotée de trous latéraux.

- **LE GOÛT ET L'ODORAT** ou sentir, goûter, deviner

Les yeux bandés, les enfants doivent utiliser papilles et narines pour trouver le nom de l'aliment qui leur est présenté. Attention, les sens peuvent nous tromper.

- **L'OUÏE** ou démasque les bruitages

En portant un casque audio, il faut distinguer chacun des bruits d'une série centrée sur le moment du repas.

Le dernier défi est un tiramisu à cuisiner ensemble, avec l'aide des étudiantes italiennes.

LE LIEU :



ACTISCE fonde son action sur un projet dont les objectifs généraux se déclinent en termes d'animation globale de proximité, inspiré par les principes de l'Education Populaire qui visent à l'épanouissement et l'émancipation des individus. Il s'agit de dépasser le cadre de la simple offre de loisirs, de favoriser le développement de la vie de quartier avec un rôle d'accueil et de services et de promouvoir la participation active des usagers à la vie du centre. L'association Actisce offre un large panel d'activités sportives, linguistiques et créatives, des stages et des spectacles, pour un public varié qui va de l'enfant à l'adulte.

#FAIMDECULTURE

L'EXPOSITION PHOTO

Du 21 au 28

Novembre

Sorbonne Nouvelle

Batiment D



A la rentrée, un concours a été lancé par les étudiantes sur Instagram, dont la consigne était de poster une photographie de streetfood italien ou français : préparation de nourriture dans la rue, dégustation dans un lieu culturel, scène de partage d'un plat à emporter, etc. Les hashtags #faimdeculture et #italienouvelle ont permis de retracer tous les participants. Les meilleures photos sont sélectionnées, imprimées puis exposées à l'Université Sorbonne-Nouvelle.

Un vernissage se tient le 21 novembre, dans le hall du bâtiment D de la Sorbonne-Nouvelle à 16h30. pour présenter les photos. L'exposition restera visible jusqu'au 28 novembre.

WEN'DEE

LE CONCERT GOSPEL

Wen'Dee est une jeune chanteuse, auteur, compositeur et interprète d'origine antillaise. Dès l'adolescence, poussée par son goût pour le rap et le chant, elle participe à l'atelier slam de son collègue et intègre un chœur lyrique au conservatoire de Saint-Denis. Elle enregistre J'oublierai et Le mal de l'homme en 2014. Elle s'intéresse de près au rap conscient, qui se définit comme l'expression d'un engagement politique (faire entendre la voix des plus faibles) et comme l'écho de problématiques sociétales. Engagée dans le collectif « Cœur de mémoire » qui commémore l'abolition de l'esclavage, elle écrit le titre Slave. Parallèlement, Wen'Dee découvre la chorale « Bloom Gospel Noir », avec qui elle travaille aujourd'hui. Bloom Gospel Noir, groupe phare du gospel afro-contemporain, tend à revisiter divers airs traditionnels à la sauce gospel ou pop. **La chanteuse se produit le soir du 21 novembre, 18h, à la Sorbonne-Nouvelle.**



« ITALIE ET FRANCE A TABLE ! »

LA CONFERENCE

Mercredi 21

Novembre

Sorbonne Nouvelle

La conférence, qui aura lieu le mercredi 21 à 10h, sera le moment de rencontres et de découvertes autour du lien entre nourriture et langage afin de mieux comprendre leurs enjeux dans nos deux sociétés contemporaines. En partant de Naples, pour arriver à Paris, la conférence retracera le parcours de tous ces aliments phares et méconnus dans un échange et dialogue entre le public et nos invités, le tout autour d'un petit déjeuner convivial franco-italien!



Rencontre avec Guillaume Grasso

I- Naples à Paris: La pizza, une histoire de famille. Une entreprise familiale entre France et Italie et le label de Verace Pizza Napoletana.

Rencontre avec Brigitte Le Gouez

II- L'art de nourrir et se nourrir dans la culture italienne du XIXème à nos jours pour comprendre tous les enjeux que la nourriture expose depuis des siècles en Italie.

Rencontre avec l'agence Banque Alimentaire et ITA

III - De la Tradition à l'Innovation : la place de la nourriture aujourd'hui

Rencontre avec des initiatives culturelles et sociales qui luttent pour la sensibilisation des déchets et la valorisation des entreprises italiennes à l'étranger dans le secteur agroalimentaire.

LES INTERVENTANTS :

GUILLAUME GRASSO est né dans une illustre famille de pizzaioli napolitains. Leur descendant, Guillaume, est à la tête du restaurant qui porte son nom, dans le 15e. Il milite pour un savoir-faire rigoureux et l'utilisation de produits de qualités, dans le processus d'élaboration de ce plat du pauvre. A ce jour, il est l'un des rares pizzaiolos parisiens récompensés par la prestigieuse association Verace Pizza Napoletana.



BRIGITTE LE GOUEZ a deux domaines de prédilection : la culture transalpine, en particulier son cinéma et sa langue, et les littératures transculturelles. Elle a étudié à l'Ecole Normale Supérieure de Fontenay-Saint-Cloud, avant d'obtenir son agrégation d'italien et poursuivre sa formation en voyageant. Aujourd'hui, c'est avec brio qu'elle est enseignante à l'Université Sorbonne-Nouvelle, tout en écrivant pour la revue « Chroniques italiennes » .

Créées en 1984, **LES BANQUES ALIMENTAIRES** luttent depuis plus de 30 ans contre la précarité et le gaspillage alimentaires. Premier réseau national d'aide alimentaire, 79 Banques Alimentaires se déployant sur plus de 100 entrepôts logistiques collectent chaque année sur tout le territoire près de 113 000 tonnes de denrées alimentaires auprès de la grande distribution, de l'industrie agroalimentaire et des agriculteurs pour les distribuer à un réseau de 5400 associations et CCAS partenaires. Grace aux Banques Alimentaires, ce sont chaque année 226 millions de repas distribués à 2 millions de personnes en situation de précarité.



LA TABLE RONDE

MAIF Social Club

La soirée de la « Table des Vilains », au Maïf Social Club, comporte trois moments. D'abord, un débat animé par le journaliste Camille Labro à partir de la problématique suivante : « **Comment consommons-nous la nourriture ?** », envisagée dans le cadre des contextes culturels italiens et français. Pendant et après ce débat, une dégustation de produits italiens a lieu. Enfin, Don Pasta donne une de ses performances musicales.

LES INTERVENANTS :



MARC AUGE est l'un des plus grands anthropologues contemporains. Les concepts de « non-lieu » et de « surmodernité » qu'il a développés ont marqué le domaine de la recherche. Ancien normalien et docteur ès Lettres et Sciences humaines, il a travaillé à l'IRD puis dirigé l'EHESS pendant dix ans. Puis, son intérêt anthropologique pour le territoire africain l'a mené en Côte d'Ivoire, au Togo et en Afrique du Sud. Depuis trente ans, il alterne des voyages d'étude en Amérique du Sud et un travail à partir de l'observation de son environnement immédiat, comme en témoignent *Journal d'un SDF*, *Un ethnologue dans le métro* ou encore *Eloge du bistrot parisien*.

GIOVANNI PASSERINI, chef cuisinier romain, a quitté le secteur de la finance pour se consacrer à la cuisine. Il travaille au bistrot Uno e Bino (San Lorenzo) avant de partir à Paris pour travailler avec le chef parisien Peter Nilsson à la Gazzetta. Giovanni Passerini ouvre son premier restaurant, le Rino, en 2010, dont la cuisine repose sur l'alliage d'ingrédients italiens et français. Son établissement a la particularité de fonctionner non pas selon une carte préétablie, mais selon les arrivages du marché. Il a obtenu l'Omnivore créateur en 2011.



BRUNO LAURIOUX est un historien médiéviste, spécialisé dans l'histoire de l'alimentation. Il a écrit, entre autres, *Le règne de Taillevent : livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge* et *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XVe siècle*. Après une agrégation et un doctorat ès histoire, il enseigne en tant que maître de conférences dans les Universités de Vincennes, Panthéon-Sorbonne et Versailles, et travaille au CNRS. Aujourd'hui, il est président du conseil scientifique de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation.



TOMMASO MELILLI cuisine et écrit. Originaire de la Péninsule, il rédige des articles en italien pour Studio et en français pour Slate (Cuisiner le raisin, une douce profanation ; La vraie recette des pâtes aux pains que les Français snobent...). A la rentrée 2018, il a publié son premier livre, Spaghetti Wars. Ce dernier porte sur sa découverte du monde complexe, dur et mouvementé de la cuisine, mais constitue aussi une réflexion sur l'évolution de la gastronomie, un recueil de recettes, une étude de plats qui touche à l'histoire et à la sociologie.

DON PASTA, DJ et économiste, a créé le Food Sound System, mariage du texte, de la musique et de la vidéo avec la cuisine. Ses va-et-vient entre Toulouse et Rome ont nourri sa passion pour les gastronomies françaises et italiennes. La lecture de Manuel Vázquez Montalban, fin gourmet et militant antifranquiste, est le point de départ du travail de Don Pasta : convaincu de la portée sociale de la nourriture, il entend à la fois unir les individus qui composent son public et unir les arts dans un spectacle total.



LE LIEU :

LE MAÏF SOCIAL CLUB est géré par la société d'assurance mutuelle du même nom. Il repose sur le concept d'apprentissage collaboratif et de valorisation de projets. Ouvert à tous, il dispose d'une bibliothèque, d'un lieu d'exposition, d'un forum et d'une mezzanine à conférences. Accessible tous les jours sauf le mercredi et le dimanche, le Maïf Social Club se trouve dans le Marais, au 37, rue de Turenne.



« RACONTER LE MADE IN ITALY »

Vendredi 23

novembre

LES COURTS-METRAGES

Sorbonne Nouvelle

Suite à un appel à projet portant sur le thème de la gastronomie et de l'art de vivre franco-italiens, Stefano Missio a été sélectionné pour ses deux courts-métrages, Siamo troppo sazi et Scusi, dov'è il Nord Est ?. La projection, qui se tient à la Sorbonne-Nouvelle, est suivie d'une rencontre avec le réalisateur.



STEFANO MISSIO, né à Udine et vivant à Paris, réalise des documentaires d'auteur. Son premier film, Quand l'Italie n'était pas un pays pauvre, qui retrace l'histoire rocambolesque du film de Joris Ivens, L'Italie n'est pas un pays pauvre, a été présenté au Torino Film Festival. Son dernier film s'intitule Che Guevara, mort et légende d'un révolutionnaire. Depuis l'an 2000, il dirige le site Il Documentario.

LES PROJECTIONS :

SIAMO TROPPO SAZI (1998, La peau du ventre bien tendue) : tourné dans la province natale de Stefano Missio, le documentaire prend pour sujet les osterie, c'est-à-dire les auberges, en voie de disparition. L'œuvre a remporté le prix Arcigola-Slowfood au MaremmaDocFestival et le prix du festival international du film touristique de Milan, tout en étant en lice pour le Torino Film Festival ainsi que pour le Mediterraneo Video Festival di Agropoli.

SCUSI, DOV'È IL NORD EST ? (2000, Succès à l'Italienne) est le récit de Paolo Rapuzzi et Edoardo Roncadin, deux self-made men italiens. Le premier est un producteur de vin qui décide d'investir dans une variété de raisin interdite, le schioppettino. Le second, un ouvrier qui émigre en Allemagne et devient vendeur de glaces. Le documentaire a été sélectionné au concours DOC2000 du Torino Film Festival.

« DON PASTA FOOD SOUND SYSTEM »

Samedi 24

novembre

MAIF Social Club

LE SHOWCOOKING

Don Pasta, qui participe déjà à la « Table des Vilains » le 22 novembre au Maïf Social Club, clôt le festival Culturaldente avec son showcooking. Tout en cuisinant des plats de saison, il raconte ses histoires, en compagnie de musiciens et aidé par sa table de mixage. Car pour lui, « la préparation d'un plat amène un discours plus vaste sur la nourriture et ses origines ». Le spectacle a gagné le prix Coup de Cœur du Festival du livre et du cinéma gourmand de Figeac.

ERIC LAREINE est metteur en scène. Il dirige les acteurs de ce showcooking.

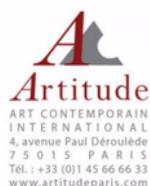
FABRICE FERIES, graphiste, webdesigner et vidéaste, s'occupe d'illustrer le spectacle. Il déstructure les recettes pour en faire des éléments narratifs, accompagnant les récits de Don Pasta.

FREDERIC CAVALLIN est musicien : batterie, percussions et harmonium.

LOÏC LAPORTE joue du saxophone, de la clarinette, du banjo, de la basse électrique. Et il chante. Leur musique s'apparente au jazz mais aussi au rock des années 60.



LES PARTENAIRES



i n n o c e n c e





Festival Italie Nouvelle

CULTURE AL DENTE

du 20 au 24 novembre 2018



@ItalieNouvelle